



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Panecillos con Soujouk

Sucuklu Çörek



1 cucharadita de levadura
1 cucharadita de azúcar granulado
1/2 vaso de agua tibia
1 vaso de leche tibia
1/2 vaso de aceite vegetal
1 huevo
1 cucharadita de sal
Basta ya de harina

Para llenar;
16 rebanadas soujouk
1 taza de queso rallado kashar

Para el Alto. Secundarios;
1 cucharadita de sésamo

Ponga la levadura y el azúcar granulada en 1 / 2 taza de agua tibia y mezclar. Cubra la mezcla y de descanso durante 10 minutos para hacerlo crecer.

Vierta la mezcla descansado, leche tibia, blanco del huevo, aceite vegetal, sal en un tazón de profundidad, y agregar la harina cernida en la mezcla hasta que la mezcla llegue a la consistencia suave.

Cubra la masa y el resto de 1,5 horas y luego dividir la masa descansado en 16 piezas iguales, cada pieza rollo entre la palma de la mano.

Roll de cada pieza en un buen lugar, que es floured antes, por la punta de tus dedos en el tamaño del platillo. Coloque 1 pizca de queso rallado kashar, poner una rodaja de soujouk en el queso, poner una pizca de queso kashar en el soujouk el tramo de nuevo.

Obtener los bordes de la masa extenderá pieza junto a cerrarla y, a continuación, rollo entre ellos la palma de la mano a la forma como las pelotas.

Después de la preparación de todos los bollos de esta manera, colocarlos en la bandeja de hornear engrasada por lograr que sus partes superiores hacia abajo y con algunos espacios entre cada uno de ellos. Extender el resto de yema de huevo en todo el panecillos de sésamo y espolvorear todo.

Coloque la bandeja para hornear en el horno frío, ajustar el calor a 195 C y hornear hasta que los panecillos la parte superior de los lados bollos a su vez totalmente roja. Servir en la cocción día.

Nota: Debido a la puesta bollos en el horno frío, no hay necesidad de descanso para hacerlos crecer después de darles forma.